

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Проектирование предприятий мясной отрасли»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ т «12» марта 2015 г. регистрационный номер 199

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-13

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации;

- принципы организации проектных работ;

- основные задачи технологического проектирования

- состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним

Умения:

- производить компоновку оборудования мясоперерабатывающего производства;

- рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования;

- основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;

- творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

Навык:

навыками разработке проектной и рабочей технической документации;

3. Содержание программы учебной дисциплины: Методы проектирования, структура инвестиционного процесса, стратегия реализации инвестиционного процесса, стадии инвестиционного процесса, виды проектов и их состав. Структура мясоперерабатывающего производства. Генеральный план мясоперерабатывающего производства. Проектирование технологического процесса. Компоновочное обеспечение проекта. Улучшение экологичности мясоперерабатывающих производств. Аппаратура типовых процессов в переработке мяса. Строительная реконструкция действующих предприятий.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

6. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Козликин А.В.